

PREPARACIÓN Y RESPUESTA ANTE TORMENTAS

Línea de información de asistencia del estado 1-800-342-3557
FloridaDisaster.org

SEGURIDAD ALIMENTARIA

SEGURIDAD EN EL SERVICIO DE COMIDAS PARA ESTACIONES PÚBLICAS DE COMIDA RELACIONADAS CON EL DESASTRE

Lávese las manos con jabón y agua limpia

- Después de ir al baño.
- Antes de manipular comidas o productos comestibles.
- Cuando pase de comidas crudas a cocidas.
- Cuando se contaminen las manos.

Use guantes

- Antes de manipular cualquier comida.
- Nunca vuelva a usar ni lave los guantes, solo use los de un solo uso.
- Cambie los guantes cuando se ensucien o se decoloren.
- Asegúrese de lavarse las manos antes de usar un nuevo par de guantes.

Consejos de seguridad para preparar comida

- Tenga jabón y toallas de papel en todas las estaciones de lavado de manos.
- Mantenga la comida caliente a más de 135 °F.
- Mantenga la comida fría a menos de 41 °F.
- Cocine bien la comida.
- Enfríe rápidamente la comida caliente de 135 °F a 70 °F, en un plazo de 2 horas desde la preparación y en un total de 6 horas de 135 °F a menos de 41 °F.
- Si es posible, no guarde las sobras.
- Descongele la comida en el refrigerador.
- ANTE LA DUDA, TÍRELA.